





Calendario 2ª ORDINARIA CFGS GAT. Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
			PROTOCOLO Y	ESTRUCTURA DEL		
	MARKETING TURÍSTICO	SOSTENIBILIDAD 1° GAT	RELACIONES	MERCADO TURÍSTICO		
	(20:20 h) ESO 022	20:20	PÚBLICAS (17:25 h)	1° GAT		
	0	2ESO 22	ESO 022	20:20		
	8:45-9.40 GESTIÓN	DACD 40 CAT		2ESO 22		
		DASP 1° GAT	0.45 0.40	DIAAC 4 CAT		
	ADMINISTRATIVA Y	16:30H 2ESO 22	8:45-9:40	PIMG 1 GAT		
	COMERCIAL	0.45 0.40	SEGURIDAD E HIGIENE	2ESO22		
	HOST 5	8:45-9:40 SEGURIDAD E HIGIENE	1°SERVICIOS DE	18.15H		
		1° COCINA	RESTAURACIÓN	PREELABORACIÓN Y		
		ESO 09	BACH 21	CONSERVACIÓN DE LOS		
		12009	DACIT 21	ALIMENTOS. TÉCNICAS		
		9.40-10.35		CULINARIAS		
		PENDIENTES DE OGA		1°CFGM VESPERTINO		
		HOST5		16,30h ESO 19		
				,,, ,		
		09:40-11:30 GESTIÓN DE				
		LA PRODUCCIÓN EN				
		COCINA 2° DIR COC				







Castilla-La Mancha		de Alarcos		de Castilla-La Mancha		
		HOST 3 09:40-11:30 CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS 1° DIR COC HOST 3				
16 GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PISOS (19:30 h) ESO 022 TÉCNICAS CULINARIAS EXAMEN PRÁCTICO 1°CFGM COCINA VESPERTINO 17,30h AULA TALLER COCINA	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29







Calendario 2ª ORDINARIA GIAT. Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
2	3	4 12:00h: Servicios de información turística (HOT 4)	5	6	7	8
9	10	2 CFGS GIYAT INGLES HOT 5 10.35H-12-55H	12	PROCESOS DE GUIA 2° GIYAT 12.00-13.50H HOT 5	14	15
16 1° GIYAT FRANCES 12.00-14.00 B21	17 DESTINOS TURÍSTICOS 1° GIAT (10.35-12.55) Aula Althia Bachill	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29







Calendario 2ª ORDINARIA CFGS AVGE. Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
	3 9:40h: Ventas de productos turísticos (HOT 4)	4	5 DIGITALIZACIÓN 1° AV Virtual (8:45-10:35) Hostelería 5	6	7	8
9	PROTOCOLO Y RRPP 1°Agencias Aula Host4 (10:35-12:25)	DESTINOS 1°AV Virtual (12.55-14.40h) Hostelería 5 1° AV FRANCES 12.55-14.40 HOT4	DIGITALIZACIÓN 1º AV (8:45) Aula de Emprendimiento PROYECTO 1º AV (10:35) Aula de Emprendimiento	ESTRUCTURA DE MERCADO TURÍSTICO 1AVyGE Virtual 8-45-10.35 HOT5 SOSTENIBILIDAD 1° AV Virtual (12.55 a 13.50) Hostelería 5	14	15





Instituto Histórico de Castilla-La Mancha

edotilia Ed i idilalia		- Alarcos		de Castilla-La Flaticila		
16 ESTRUCTURA DE MERCADO TURÍSTICO 1°Agencias Aula Host4 (12:55-14:35)	17 DESTINOS TURÍSTICOS 1°Agencias (08.45-10.35 Aula Althia Bachill	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29







Calendario 2ª ORDINARIA CFGM/GB COCINA (DIURNO). Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
PER 2°GM TEORÍA :30 DE MAYO 12:00- 12:55 UMB. PRÁCTICA: 2 DE JUNIO 8:45- 11:30 TALLER PASTELERÍA	3	4	5	6	7	8
9	10 PCA 1°Cocina. Teoría. ESO09. 8:45h. TCU 1°Cocina Teoría. ESO09. 9:40h. PIMC. 1°Cocina. ESO09. 12:55h.	11 ATENCIÓN AL CLIENTE 1°GB. Hostelería2. 9.40h.	PCA Y TCU 1°Cocina. Práctico. Taller de cocina.9.40h. DIGITALIZACIÓN (DASP) Eso 9 8:45 h.	13	14	15
16	17 PCUL, 2° GMCyG Teórico y Práctico Aula taller de Cocina 8.45h.	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29







Calendario 2ª ORDINARIA CFGM COCINA (NOCTURNO). Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	SHMA 1GMCOCN 17.25H 2ESO 19	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29







Calendario 2ª ORDINARIA CFGS DIRECCIÓN COCINA. Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
2	3	4	5	6	7	8
9 SOS, 1° G.S.D.C. 9:40h. Aula 015 de bachillerato, planta primera.	GCSH 1DCO 1BACH 15 13.50H PROYECTO (PIMD) 12:00 h. Aula 015 bach.	11 PEC Aula 015 8:45 h.	12	13 Gastronomía y nutrición. 12:00. Aula Host 3 DIGITALIZACIÓN (DASP) Aula 015 08:45 h.	14	15
16 PPCC, 1° GSDC Examen teórico - Práctico. 8.45h. Aula 015 de bachillerato, planta primera.	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29







Calendario 2ª ORDINARIA CFGB/GM SERVICIOS EN RESTAURACIÓN. Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
2	3	4	5	6	7	8
9 2°GM_SERV_REST - EL VINO Y SU SERVICIO (EVSS) - 9:40 – 10:35 – Aula de Referencia (antigua Cafetería)	10 1°GM_SEREV_REST - DIGITALIZACIÓN APLIC SECT PROD I - 8:45 - 9:40 - Aula de Referencia (B-21) OBBC: 1° GM ser. Examen teórico. Aula B- 21. Hora 9:40 Examen práctico. Aula taller cafetería. Hora: 10:35	OBR:1°GMser. Examen práctico Aula taller restaurante Hora: 9:40 BR: 1° GMser. Examen teórico Aula taller restaurante. Hora:12:00 Sostenibilidad 1° GM. Examen teórico 8:45. Aula B21	OBBC: 1° GM ser. Examen práctico Aula taller cafetería. Hora: 9:40 SREE: 2° GM. Examen práctico - teórico. Hora: 12:00. Aula referencia grupo (Antigua cafetería) 2°GBasico_COCyREST - PROC BASIC PREP ALIM y BEB (PBPA) - 9:40 - 11:30 - Aula de Referencia (HOST 1) y Taller - Ex 1° Teórico - 2° Práctico	PIM: 1° GM SER. Aula B 21. Hora: 8:45 SBC: 2° GM SER. Aula de referencia del grupo (Antigua cafetería) Hora: 10:35. 2°GBasico_COCyREST - PREP y MONT MAT COLECT y CATERING (PMMC) - 9:40 – 10:35 – Aula de Referencia (HOST 1)	14	15
16 TES 2° GB. Aula: Host 2. Hora: 10:35.	17	18	19	20	21	22







23	24	25	26	27	28	29

Calendario 2ª ORDINARIA CFGS DIRECCIÓN SERVICIOS RESTAURACIÓN. Junio 2025

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	S	D
2	3	4	5	6	7	8
9	10 C APROV MAT PRIMAS 1° CF GS DSERV 16.30 E09 1° DS FRANCES E23 18.15-19.05	PROCESOS SERV RESTAURANTE 1° CF GS DSERV 16.30 Aula taller restaurante	PROYECTO INTERMODULAR 1 CF GS DSERV 16.30 E09 1°DSR SUMILLERÍA AULA: RESTAURANTE 20:00h	13 GCSH 1DSEV 19.30H 2ESO21	14	15
16 1°DSR SOSTENIBILIDAD AULA: RESTAURANTE 16:30h DIGITALIAZCIÓN SECT PROD 1° CF GS DSERV 18.15 E09	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29